



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 çay fincanı eritilmiş margarin
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı ceviz içi
- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt

Öncelikle margarini eritelim. Daha sonra bir kabın içinde yumurtaları kırıp karıştıralım.Sonra içine eritmiş olduğumuz soğuk halde margarini ekleyelim.Göz kararına göre 3 bardak kadar unu eleyip içine vanilin ve kabartma tozunu koyup tüm karışımı iyice karıştıralım.Keki koyacağımız kek kalıbına önce margarin sürüp daha sonra her tarafına un serpelim. Daha önce ısıtılmış fırında 45-50 dakika kadar 180 derecede pişirelim.